

WÜRZIGES BIRNEN-CHUTNEY mit Anis.

🕒 40 Min. 🍴 mittel

Zubereitungszeit Aufwand

Zutaten für: 3 Gläser (200ml)

2	Birnen
2	Naturgut Bio Tafeläpfel
80 g	Naturgut Bio Cranberrys
20 g	Ingwer
½	Naturgut Bio Zitrone
1 EL	Naturgut Bio Olivenöl nativ
1 Pck.	Naturgut Zwiebel Duo
60 g	Zucker
200 ml	Naturgut Apfelsaft naturtrüb
½ TL	Anis, gemahlen
1 Msp	Paprikapulver rosenscharf
3 EL	Naturgut Bio Zitronenwürze
etwas	Salz

Zubereitung:

- 1 Die Birnen und Äpfel schälen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Cranberrys grob hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Schale der Zitrone abreiben und einen Teelöffel abmessen.
- 2 In einem Topf Öl erhitzen. Zwiebel Duo darin weich dünsten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Apfelsaft angießen und die Äpfel, Ingwer, Anis, Paprikapulver, Zitronenabrieb und Cranberrys unterrühren. Etwa 10 Min. unter regelmäßigem Rühren köcheln lassen, bis die Äpfel beginnen zu zerfallen. Ggf. Wasser hinzufügen.
- 3 Birnenwürfel mit Zitronenwürze untermischen, ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz abschmecken. In vorbereitete Gläser füllen. Gut verschlossen abkühlen lassen.